ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ
ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Заявитель Акционерное общество «Кировский мясокомбинат». ОГРН: 1024301307062

Место нахождения (адрес юридического лица) и адрес места осуществления деятельности: 610006, РОССИЯ, Кировская область, город Киров, улица Карла Маркса, дом 4А.
Телефон: +7 8332 489410. E-mail: km@doronichi.com

в лице генерального директора Берковца Геннадия Владимировича

заявляет, что ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ. КОЛБАСЫ ВАРЕНЫЕ ФАРШИРОВАННЫЕ:
категории А – «Ветчинная», «Ореховая», «Деликатесная», «Люкс», «Языковая», «Экстра»;
категории Б – «Слоеная», «Прессованная».

изготовитель Акционерное общество «Кировский мясокомбинат».
Место нахождения (адрес юридического лица) и адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: 610006, РОССИЯ, Кировская область, город Киров, улица Карла Маркса, дом 4А.
ГОСТ 20402-2014 «Колбасы вареные фаршированные. Технические условия»
Код ТН ВЭД ЕАЭС 1601 00 910 0
Серийный выпуск

соответствует требованиям
ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции";
ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки";
ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции";
ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств".

Декларация о соответствии принята на основании
Протокола лабораторных испытаний № 1266 от 01.11.2017 испытательной лаборатории состава и свойств веществ и материалов ФБУ «Кировский ЦСМ» (аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.21АЯ13), протокола идентификации продукции требованиям Технических регламентов Таможенного союза от 01.11.2017.
Схема декларирования 3д.

Дополнительная информация
Сведения о применяемых стандартах и иных документах: ГОСТ 20402-2014 «Колбасы вареные фаршированные. Технические условия».
Срок годности колбас вареных при температуре от 0°С до плюс 6°С и относительной влажности воздуха не выше 75%:
-целыми батонами в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке (без применения вакуума или модифицированной атмосферы) – 5 суток;
- целыми батонами в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке (без применения вакуума или модифицированной атмосферы, с применением регуляторов кислотности Е 262, Е 325, Е 326) – 8 суток;
- целыми батонами в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке (с применением вакуума или модифицированной атмосферы) – 25 суток;
- целыми батонами в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке (с применением вакуума или модифицированной атмосферы, с применением регуляторов кислотности Е 262, Е 325, Е 326) – 30 суток;
- в порционной нарезке (с применением вакуума или модифицированной атмосферы) – 25 суток;
- в сервировочной нарезке (с применением вакуума или модифицированной атмосферы) – 10 суток.
Срок годности колбас вареных при температуре от 0°С до плюс 6°С после нарушения целостности потребительской упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере составляет не более 3 суток в пределах срока годности.

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 01.11.2020 включительно

(подпись) Берковец Геннадий Владимирович
(Ф.И.О. заявителя)

М.П.

Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-RU.AA94.B.01355

Дата регистрации декларации о соответствии: 02.11.2017